



**MARTINI MASTERS**

---

**ELIT MARTINI MASTERS 2022  
AUSTRIA FINALS**



**MARTINI**  
**MASTERS**

TAKE HOME  
THE WIN

---



# NATIONALE ENDAUSSCHIEDUNG

- Drei persönliche Juroren bewerten alle endgültigen Beiträge und Präsentationen auf der Grundlage der Fünf T's und Nachhaltigkeit.
- Jeder Barkeeper hat 5 Minuten Zeit, um sich vorzubereiten und 10 Minuten für die Präsentation.
- Nachdem alle Barkeeper am Wettbewerb teilgenommen haben, werden die Punkte anhand der Bewertungskriterien zusammengezählt.
- Der Gewinner wird direkt bekanntgegeben
- Anschließendes **GALADINNER**



# FEIERE DEINE TEILNAHME

---

## MENÜ PLATZIERUNG

- Aktiviere dein ELIT Martini Rezept auf der Speisekarte deines Lokals und teile es mit Ihren Kunden
- Wir stellen gerne Martini-Gläser für dein Lokal zur Verfügung

## SOCIAL CHANNEL!

### Teile es auf Deinem Bar und/oder Persönlichen Account

- Kreiere "instagramable" Momente UND MARKIERE #ELITmartinimasters und #venue
- Bars und Barkeeper mit den meisten Likes erhalten einen sofortigen Anreiz
  - 1 Preis für den Barkeeper
  - 1 Kiste ELIT für das Lokal



## Good to know...

---

### BAREQUIPMENT

von uns zur Verfügung gestellt werden:

- Elit Martini Gläser
- Ice-Buckets
- Stiring-Glas
- Ausgießer
- Eis
- Gläserkühler

Anschließendes **GALADINNER**

**18 Uhr – SZENE Lokal**

Anton-Neumayr-Platz 2, 5020 Salzburg

Bitte um Bekanntgabe ob Fleisch o. Vegetarisch bzw.  
Allergien



# Fünf T's MARTINI

Barkeeper auf der ganzen Welt haben die Aufgabe, den perfekten, nachhaltigen ELIT Martini zuzubereiten und dabei die fünf T's zu präsentieren – Trend, Technique, Taste, Temperature and Tall Tale.

## DIE FÜNF T'S

### TREND

In jedem Jahrzehnt gibt es einen neuen Trend für den Martini, und es liegt an Euch, zu bestimmen, wohin sich dieser Klassiker jetzt und im nächsten Jahrzehnt entwickelt.

### TECHNIK

Als die besten Barkeeper der Stadt bitten wir jeden Barkeeper, die Methode und die Erfahrung, die er mit seinem Martini-Service verbindet, zu berücksichtigen. Es steht den Barkeepern frei, dies nach Belieben an deren Präsentation anzupassen

### TASTE - Geschmack

Es geht um den Geschmack! Verwende Elemente lokaler Aromen, Geschichten von Lieferanten oder andere Aspekte des "Geschmacks", um Dein einzigartiges Angebot und Erlebnis zum Leben zu erwecken. Sei kreativ und innovativ - das ist die Zukunft des Martini.

### TEMPERATUR

Von den gefrorenen Martinis von Duke's (London) über SIPS (Barcelona) bis hin zu den gerührten und gekühlten Martinis im Connaught und dem Aperitif in der Restaurantbar ist die Temperatur ein wesentliches Element für die Perfektion des Martini. Ermittle die Serviertemperatur und die Gründe dafür, und beziehe diesen Aspekt in den Serviervorgang und das Erlebnis für die Juroren ein.

### TALL TALE - Geschichte

Das letzte Element ist die Geschichte. Es gibt zwar viele Versionen der Entstehungsgeschichte des Martini, aber was der Barkeeper entwickelt, um seinen Drink zum Leben zu erwecken, ist die richtige Geschichte. Die Erzählung gibt dem Barkeeper die Flexibilität und Kreativität, die Entstehungsgeschichte des Martini so zu entwickeln, dass sie zu seinem Getränk passt.

### ERWECKE ES ZUM LEBEN

Lass Deine Gäste an dem Erlebnis teilhaben, und präsentiere dieses Getränk als Teil Deines Barangebots. Der Martini ist eines der Getränke, das am häufigsten nach den Vorlieben der Gäste verändert wird, also mach die Gäste zu einem Teil dieses Erlebnisses. Teile mit, wie Du diesen Drink in Deiner Bar anders zubereiten, mit einer Speisekarte, einem kurzen schriftlichen Beitrag, dem Rezept und der Methode sowie drei Erfahrungsberichten Deiner Gäste. Die Barkeeper können Videos oder Bilder einreichen, um das Ganze zu verdeutlichen.

